BELLA

PANINI GRILL
GRIL À PANINI
SANDWICHERA

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome

Table of Contents

Important Safeguards 2-3
Additional Important Safeguards 4
Notes on the Plug 5
Notes on the Cord 5
Getting To Know Your Panini Grill 6-7
Before First Use 8
Operating Instructions 9
To Use as a Contact Grill (Open Position) 9
To Use as a Press Grill (Closed Position) 10
Panini Preparation: Sandwich Assembly 11
Panini Hints for Best Results 12
User Maintenance Instructions 12
Care and Cleaning 13
Storage 13
Recipes 14
Warranty 15

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 16-17
Autres consignes de sécurité importantes 18
Remarque à propos de la fiche 19
Remarque à propos du cordon 19
Apprendre à connaître votre gril à panini 20-21
Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois 22
Mode d'emploi 23
Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte) 23-24
Pour utiliser comme un presse à panini : (position fermée) 24
Préparation de paninis : Préparation de sandwiches 25
Suggestions pour des paninis parfaits 26
Instructions d'entretien pour l'utilisateur 27
Soins et nettoyage 27
Rangement 28
Recettes 29
Garantie 30

Índice

Instrucciones de seguridad importantes 31-32
Instrucciones de seguridad adicionales.....33
Notas sobre el enchufe.....34
Notas sobre el cable.....34
Conozca su sandwichera.....35-36
Antes del primer uso.....37
Instrucciones de funcionamiento.....38
Para utilizar como grill de contacto (posición abierta).....38-39
Para utilizar como grill de prensado (posición cerrada) 39
Preparación de los panini: cómo armar los sándwiches 40
Consejos para obtener mejores resultadoscon los panini 41
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 42
Cuidado y limpieza 42
Almacenamiento.....43
Recetas..... 44
Garantía.....45

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance should not be used by children.
6. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the Panini Grill from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Panini Grill yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Panini Grill is used.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.

13. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
17. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
18. CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
19. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
20. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting To Know Your Panini Grill

120 V, 60 Hz, 1400 W

Figure 1

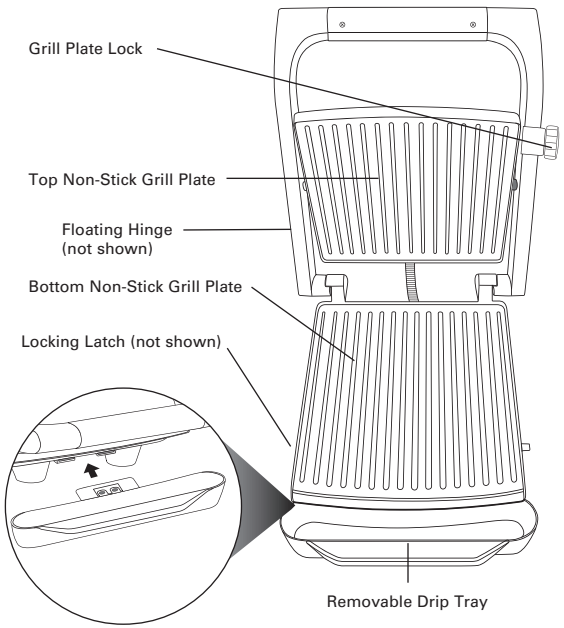
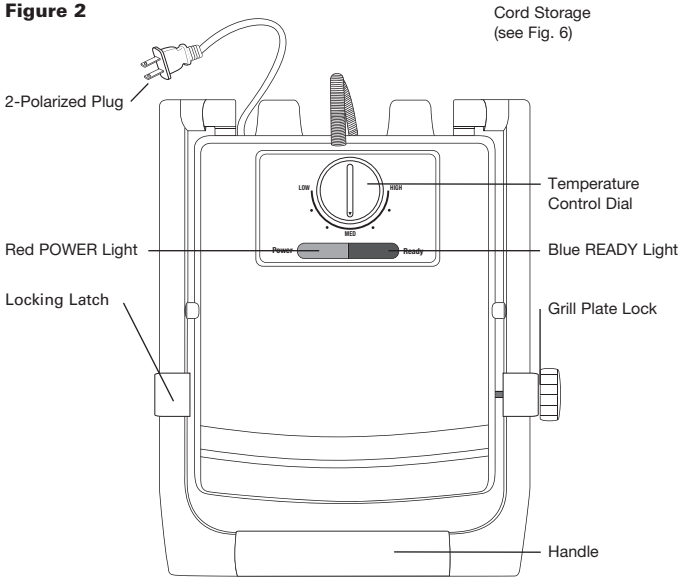


Figure 2


Cord Storage
(see Fig. 6)
2-Polarized Plug
LOW
HIGH
MED
Temperature
Control Dial
Red POWER Light
Power
Ready
Blue READY Light
Locking Latch
Grill Plate Lock
Handle

Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Panini Grill and remove all packaging and materials.
2. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.
3. Slide the 2 prongs of the removable drip tray into the bottom front of the unit. (See Figure 1.) Push firmly to ensure the drip tray is securely attached.
4. Unfold the locking latch to release the top grill plate. (See Figure 3.)
5. Lift the top grill plate.
6. Before using your Panini Grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
7. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil onto an absorbent kitchen towel. Spread onto the non-stick grill plates. Wipe off any excess oil.

CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSE PANINI GRILL BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**

Figure 3

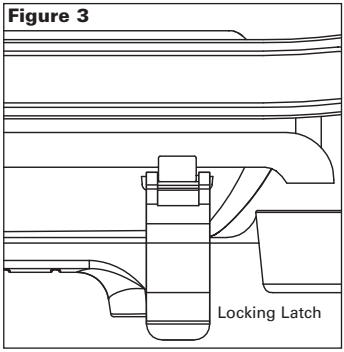
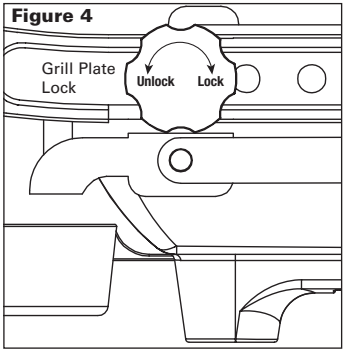


Figure 4

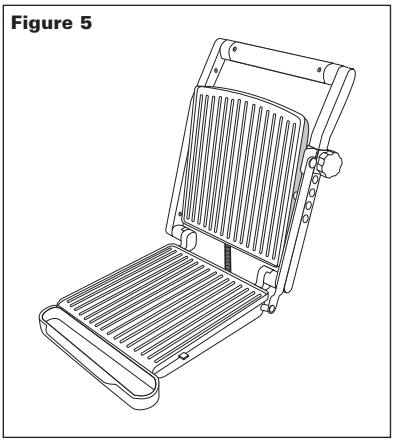


Operating Instructions

The Panini Grill may be used in the open or the closed position. Cook burgers, boneless, thin pieces of meat, fish, fruits, and vegetables easily. The non-stick grill plates and drip tray make cleanup a snap.

To Use as a Contact Grill (Open Position)

Figure 5



NOTE: When your Panini Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance.

1. Check to make sure that the cord is fully unwrapped and does not come in contact with any exterior parts of the unit. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
2. Turn the temperature control dial to the HIGH setting to preheat. Operate the unit in the closed position during preheat.
3. While preheating, prepare food for cooking. After approximately 2 minutes the blue READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
4. Using a potholder or oven mitt, grasp the handle to hold the top grill plate open when placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.
5. Using a potholder or oven mitt, center food on the bottom grill plate.
6. Adjust temperature control dial as needed; continue cooking on the open grill until food is done.

To Use as a Press Grill (Closed Position)

NOTE: When cooking more than one piece of food, prepare so that the thickness of food items is consistent. This will allow food to cook quickly, evenly and produces rich grill marks both top and bottom.

1. Follow steps 1 through 5 of the Operating Instructions section entitled: "To Use as a Contact Grill (Open Position)" described previously.
2. To ensure perfectly grilled food, look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the food. Make sure food is centered on the grill plate.
3. Using a potholder or oven mitt, pull down the arm and gently lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the food. Press the handle down firmly, then turn the grill plate lock clockwise to secure. (fig. 4)
4. Adjust temperature control dial as needed. During grilling, the blue READY indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.

   NOTE: The raised ridges and tilted bottom plate allow grease, fat and other drippings to run off away from your food and into the drip tray.
5. Turn the grill plate lock counter-clockwise to unlock. Using an oven mitt or potholder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Always use a plastic or wooden spatula to remove cooked food. Test food for doneness. Grill until the food is cooked to your liking.

   WARNING: Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.

   CAUTION: Do not leave appliance unattended during use!

Panini Preparation: Sandwich Assembly

To prepare delicious pressed sandwiches, follow these simple steps. It is customary to prepare panini from a hearty loaf of bread. However, panini made from store-bought sliced breads or rolls can be delicious and simple to prepare. Experiment with a variety of breads, tortillas, flatbreads, even pitas. For health-conscious cooks, the non-stick coating of the grill plates assures crisp and delicious toasting without the use of oil or butter. The raised ridges and tilted bottom plate allow grease, fat and other drippings to run off away from your food and into the drip tray.

1. Assemble panini. Brush or wipe both sides of the outside of the sandwich with olive oil, butter or margarine (optional). When the blue READY light illuminates, the Panini Grill is ready to use.
2. Follow steps 1 through 5 of the Operating Instructions section entitled: "To Use as a Contact Grill (Open Position)" described previously.
3. To ensure perfectly grilled panini, all sandwiches placed on the Panini Grill at the same time must be the same thickness. Look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the bread. Make sure sandwiches are centered on the grill plate.
4. Using a potholder or oven mitt, pull down the arm and gently lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the sandwiches. Press the handle down firmly, then turn the grill plate lock clockwise to secure.
5. Adjust temperature control dial as needed. During grilling, the blue READY indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.

   NOTE: The raised ridges and tilted bottom plate allow cheese, fat, and other drippings to run off away from your panini and into the drip tray.
6. Turn the grill plate lock counter-clockwise to unlock. Using an oven mitt or potholder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Continue grilling until the bread is toasted and food is cooked to your liking.
7. To remove your grilled panini sandwiches, always use a plastic or wooden spatula.

   WARNING: Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.

   CAUTION: Do not leave appliance unattended during use!
8. Allow panini to cool to a safe handling temperature before slicing.

Panini Hints for Best Results

- Turn the temperature control dial to HIGH to preheat the Panini Grill before each use.
- Have all ingredients at hand before preparing panini.
- A wide variety of breads may be used, such as whole wheat, rye, fruit breads, tortillas, flatbreads, even pitas.
- With the Panini Grill's non-stick grill plates, it is not necessary to butter or oil the outside of the bread. However, spreading a small amount of butter or olive oil is recommended to encourage even browning of the bread.
- NOTE: The Panini Grill is coated with a non-stick surface. Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use olive oil instead.
- WARNING: Do not use non-fat spreads. They may burn and damage the non-stick grill plates.
- When using soft or liquid fillings, use thicker-sliced breads. Try removing the insides of soft rolls to create a cup in which filling can be added.
- Most fresh fruits release juice when heated. If the recipe calls for canned fruit, drain and pat fruit dry with a clean paper towel.
- Avoid using processed cheeses, as they tend to "run" under high temperatures.
- A teaspoon of sugar sprinkled on the buttered side makes grilled panini crispier and adds flavor when using sweet fillings.
- Whole grain and sweet breads will grill quicker than white breads and should be grilled at lower temperatures.
- After you have removed finished panini, close the top grill plate to retain heat while assembling more sandwiches.
- Use the Panini Grill to keep food warm. Place grilled sandwiches onto the grill, lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the sandwiches. Press the handle down firmly, then turn the grill plate lock clockwise to secure. Turn the temperature control dial to LOW or to a lower setting before serving.
- To avoid food contamination, wearing oven mitts, use a soft, absorbent paper towel to wipe the grill plates clean after each use.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care and Cleaning

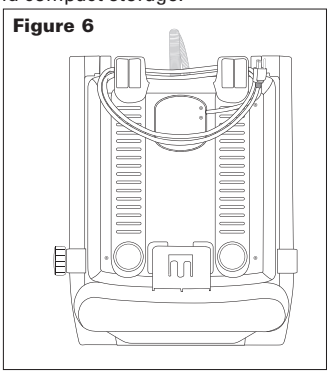
CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Panini Grill or drip tray in dishwasher.
2. The grill plates should be wiped clean, and if necessary, conditioned before heating.
3. To condition plates: pour a teaspoon of vegetable oil onto the non-stick grill plates. Spread with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil. Recondition after cleaning or as needed.
4. To protect the premium quality non-stick grill plates: use only plastic, nylon or wooden utensils.
5. Inside cleaning: remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad, then wipe off with a paper towel or soft cloth. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads. Allow the run off to drip into the drip tray.
6. Pull drip tray out and away from the front of the Panini Grill. Empty the drip tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
8. Make sure to hold the top grill plate open while cleaning to prevent accidental closing or injury.

Storage

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Attach clean drip tray to the unit.
3. Lower top grill plate. Turn the grill plate lock clockwise to secure. Fold the locking latch over the top grill plate. (See Figure 3.) Store the Panini Grill in the locked position for neat and compact storage.
4. Store the cord on the bottom of the Grill by wrapping it around the base. (See Figure 6.) Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.

Figure 6



Recipes

Smoked Turkey and Cranberry Panini

- 2 slices Italian country loaf
- 1 Tbsp. extra virgin olive oil
- 2 Tbsp. Cranberry Conserve
- 3 slices smoked turkey breast
- 3 slices swiss cheese

1. **Brush each slice of bread on one side with olive oil. Spread 1 Tbsp. Cranberry Conserve on unoiled side of each slice of bread.**
2. **Layer one side of bread with turkey and cheese.**
3. **Top with other slice unoiled side down.**
4. **Place panini sandwich on preheated grill and toast until desired crispiness.**

Sweet Dolci Chocolate Panini

- 1 Tbsp. melted butter
- 2 slices brioche or challah bread
- 3 Tbsp. Dolci Nocciola Chocolate Hazelnut Sauce

1. **Brush each slice of bread with melted butter. Spread chocolate sauce on one slice of bread, oiled side down.**
2. **Top with second slice. Place panini sandwich on preheated grill and toast until golden brown and warm.**

Limited One-Year Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. **LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS**
2. Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise de courant de 120 V CA seulement.
3. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
6. Une surveillance étroite est requise lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants.
7. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de nettoyer ou de ranger cet appareil.
8. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher le gril à panini de la prise murale. Saisir la fiche puis la tirer pour débrancher l'appareil.
9. Ne pas utiliser cet appareil si le cordon est endommagé. Ne pas utiliser cet appareil s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne jamais tenter de réparer le gril à panini soi-même. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié. Un mauvais réassemblage peut entraîner un risque d'électrocution lorsque le gril à panini sera utilisé.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à des fins commerciales.
12. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

13. Ne pas laisser le cordon électrique pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
14. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
15. Utiliser seulement sur une surface plane de niveau et résistante à la chaleur.
16. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient des aliments, de l'eau, de l'huile ou autre liquide chaud.
17. Toujours débrancher après usage. L'appareil demeure en fonction à moins d'être débranché.
18. AVERTISSEMENT - SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur lorsqu'il est en fonction. Les précautions d'usage doivent être prises pour prévenir tout risque de brûlures, d'incendie ou autre types de blessures ou de dommages à la propriété.
19. Lors de l'utilisation de l'appareil, s'assurer d'avoir une bonne ventilation d'air au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil. S'assurer que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou autre matériel inflammable lorsqu'il est en fonction.
20. Utiliser avec une prise de courant murale seulement.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Cet appareil est chaud lorsqu'il est en fonction et le demeure un certain temps après avoir été éteint. Toujours utiliser des gants de cuisine en manipulant des surfaces chaudes et attendre que les pièces métalliques soient refroidies avant de les nettoyer.
Ne rien placer sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou tant qu'il n'a pas refroidi.

1. Les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre le manuel d'utilisation avant de l'utiliser ou de lenettoyer.
2. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

Remarque à propos de la fiche

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit pas modifier la fiche soi-même en aucun cas.

Remarque à propos du cordon

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) doit être utilisé afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

Avertissement sur les plastifiants

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants du fini des comptoirs, de la table ou de tout autre meuble, placer des sous-verres ou des napperons QUI NE SONT PAS FAITS DE MATIÈRE PLASTIQUE entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils en plus de votre appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique différent.

Apprendre à connaître votre gril à panini

120 V, 60 Hz, 1400 W

Figure 1

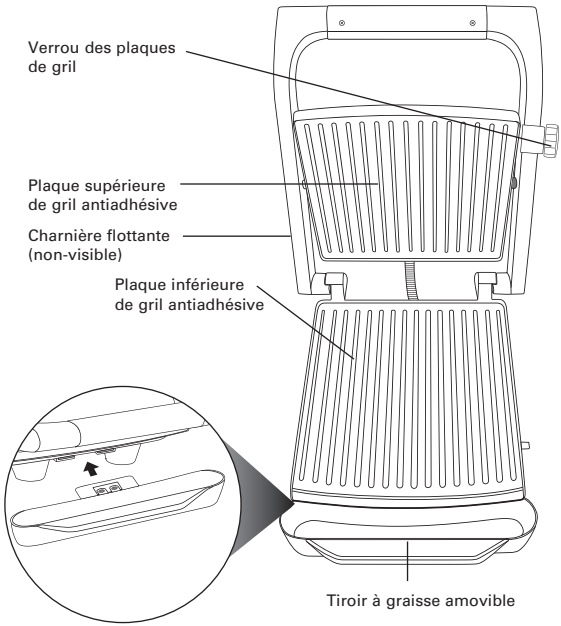
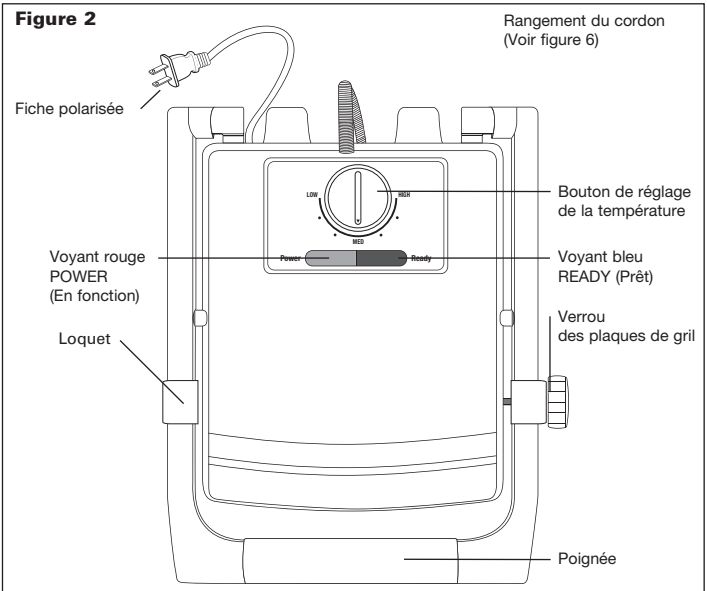

Verrou des plaques de gril
Plaque supérieure de gril antiadhésive
Charnière flottante (non-visible)
Plaque inférieure de gril antiadhésive
Tiroir à graisse amovible

Figure 2


Rangement du cordon
(Voir figure 6)
Fiche polarisée
LOW
HIGH
MED
Bouton de réglage
de la température
Voyant rouge
POWER
(En fonction)
Power
Ready
Voyant bleu
READY (Prêt)
Verrou
des plaques de gril
Loquet
Poignée

Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois

1. Déballer soigneusement le gril à panini et retirer tout le matériel d'emballage.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
3. Glisser les deux fourchons du plateau à graisse amovible dans la partie inférieure
   avant de l'appareil. (Voir Figure 1.) Pousser fermement pour s'assurer que le plateau
   à graisse est solidement en place.
4. Soulever le loquet pour déverrouiller la plaque de gril supérieure. (Voir Figure 3.)
5. Soulever la plaque supérieure.
6. Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois, essuyer les plaques de gril à l'aide d'un linge humide pour enlever la poussière puis laisser sécher. Essuyer les surfaces extérieures à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge légèrement humide.
7. Pour des résultats optimaux, verser une cuillère à thé d'huile végétale sur une serviette absorbante. Appliquer sur les plaques de gril antiadhésives. Essuyer tout excès d'huile.

MISE EN GARDE : Éviter de laisser de l'eau pénétrer dans l'appareil.
NE JAMAIS IMMERGER LE GRIL À PANINI DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

Figure 3

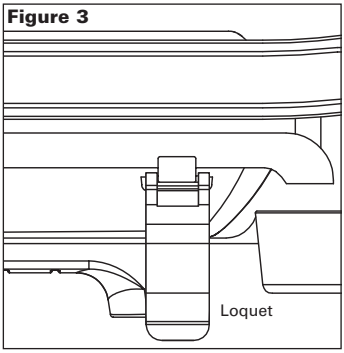
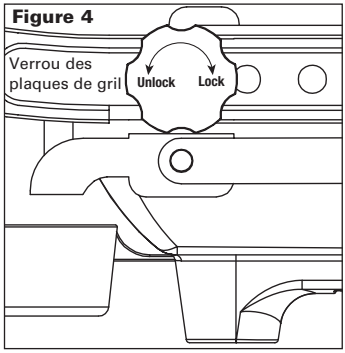


Figure 4

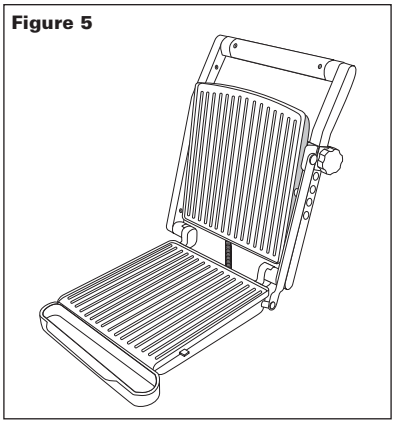


Mode d'emploi

Le gril à panini peut être utilisé en position ouverte ou fermée. On peut cuire facilement des hamburgers, des morceaux de viande minces désossés, du poisson, des fruits et des légumes. Les plaques de gril antiadhésives et le plateau à graisse facilitent le nettoyage.

Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte)

Figure 5



REMARQUE : Lorsque votre gril à panini chauffe pour la première fois, il se peut que de la fumée ou une odeur se dégage. Ceci est normal et devrait disparaître après une ou deux utilisations. Ceci n'affecte en rien la sécurité de l'appareil.

1. Vérifier que le cordon est entièrement déballé et qu'il ne touche pas aux parties externes de l'appareil. Brancher l'appareil dans une prise de courant 120 V CA. Le voyant rouge POWER (en fonction) s'allume et demeure allumé pendant que le gril fonctionne.
2. Positionner le bouton de réglage de la température à HIGH (Élevée) pour préchauffer l'appareil. Abaisser la plaque supérieure durant la période de préchauffage.
3. Durant le préchauffage, préparer les aliments. Après environ 2 minutes, le voyant bleu READY (Prêt) s'allume, ce qui indique que l'appareil est prêt à être utilisé.
4. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, tenir la plaque supérieure par la poignée ouverte tout en plaçant ou en retirant des aliments de la surface de cuisson afin d'éviter qu'elle ne se ferme accidentellement et que cela n'occasionne des blessures.

5. À l'aide d'une poignée ou un gant isolant, placer les aliments au centre de la plaque inférieure.
6. Ajuster le bouton de réglage à la température désirée, poursuivre la cuisson sur le gril ouvert jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

Pour utiliser comme un presse à panini : (position fermée)
REMARQUE : Lorsqu'on cuit plus d'un aliment, on doit préparer ceux-ci de façon à ce que l'épaisseur des morceaux soit la même. Ceci permet aux aliments de cuire plus rapidement, de façon plus égale et produit de belles marques de gril sur le dessus et le dessous des aliments.

1. Suivre les étapes 1 à 5 de la section « Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte) » décrite précédemment.
2. Afin de s'assurer que les aliments soient parfaitement grillés, s'assurer que la plaque supérieure soit appuyée de façon égale sur le dessus des aliments. S'assurer que les aliments soient centrés sur la plaque de gril. Appuyer fermement sur la poignée, puis tourner le verrou de la plaque de gril dans le sens horaire pour la verrouiller.
3. À l'aide d'une poignée ou un gant isolant, abaisser la poignée du gril puis baisser lentement la plaque supérieure. La charnière flottante s'ajustera automatiquement à l'épaisseur des aliments. (fig. 4)
4. Ajuster le bouton de réglage de la température si nécessaire. Durant la cuisson, le voyant bleu READY (prêt) s'allume et s'éteint plusieurs fois. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson désirée.

   REMARQUE : Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent des aliments de tomber dans le plateau à graisse.
5. Tourner le verrou de la plaque de gril dans le sens antihoraire pour la déverrouiller. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, saisir la poignée du gril et relever prudemment la plaque supérieure. Toujours utiliser une spatule de plastique ou de bois pour enlever les aliments cuits. Vérifier la cuisson. Griller jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre goût.

   MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser d'objet pointu ou objet métallique car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques de gril.

   MISE EN GARDE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !

Préparation de paninis : Préparation de sandwiches

Suivre ces étapes simples pour préparer de délicieux sandwiches pressés. La coutume veut que l'on prépare les paninis à partir d'une miche de pain entière. Cependant, les paninis faits de tranches de pain du commerce ou de petits pains peuvent aussi être délicieux et sont simples à préparer. On peut expérimenter avec toute une variété de pains, de tortillas, de pains plats et même avec des pitas. Pour les cuisiniers soucieux de leur santé, le revêtement antiadhésif des plaques de gril procure un grillage croustillant et délicieux sans utiliser d'huile ou de beurre. Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent des aliments de tomber dans le plateau à graisse.

1. Assembler le panini. Enduire l'extérieur des deux côtés du sandwich d'huile d'olive, de beurre ou de margarine (optionnel). Le gril à panini est prêt à utiliser lorsque le voyant bleu READY (Prêt) s'allume.
2. Suivre les étapes 1 à 5 de la section « Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte) » décrite précédemment.
3. Pour des paninis grillés à la perfection, tous les sandwiches placés sur le gril à panini en même temps doivent être de la même épaisseur. S'assurer que la plaque supérieure s'appuie également sur le dessus du pain. S'assurer que les sandwiches soient bien centrés sur la plaque inférieure. Appuyer fermement sur la poignée, puis tourner le verrou de la plaque de gril dans le sens horaire pour la verrouiller.
4. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, abaisser la poignée du gril et baisser lentement la plaque inférieure. La charnière flottante s'ajuste automatiquement à l'épaisseur des sandwiches.
5. Ajuster le bouton de réglage de la température si nécessaire. Durant la cuisson, le voyant bleu READY (Prêt) s'allume et s'éteint plusieurs fois. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson désirée.

   REMARQUE : Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent au fromage, à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent du panini de tomber dans le plateau à graisse.
6. Tourner le verrou de la plaque de gril dans le sens antihoraire pour la déverrouiller. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, saisir la poignée puis relever prudemment la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le panini soit cuit à votre goût.
7. Toujours utiliser une spatule de plastique ou de bois pour retirer le panini grillé de la plaque.

   MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser d'objet pointu ou objet métallique car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques de gril.

   MISE EN GARDE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !
8. Attendre que le panini ait refroidi suffisamment pour éviter de se brûler avant de le couper.

Suggestions pour des paninis parfaits

- Positionner le bouton de réglage de la température à HIGH (Élevée) pour préchauffer le gril à panini avant chaque utilisation.
- Avoir tous les ingrédients à portée de la main avant de préparer les paninis.
- Une grande variété de pains peut être utilisée comme le pain de blé entier, le pain de seigle, les pains aux fruits, les tortillas, les pains plats et même les pitas.
- Avec les plaques antiadhésives du gril à panini, il n'est pas nécessaire de beurrer ou de huiler l'extérieur du pain. Cependant, on obtiendra un brunissement plus égal du pain si on badigeonne une petite quantité de beurre ou d'huile d'olive.
- REMARQUE : Le gril à panini est possède une surface antiadhésive. Ne pas utiliser d'aérosols antiadhésifs car ceux-ci peuvent causer une accumulation de résidus sur les plaques de gril. Utiliser plutôt de l'huile d'olive.
- MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de produit à tartiner faible en gras. Ils peuvent brûler et endommager les plaques de gril antiadhésives.
- Lorsqu'on utilise des garnitures molles ou des liquides dans les paninis, on suggère d'utiliser des tranches de pain plus épaisses. Retirer la mie des petits pains pour créer une cavité dans laquelle on peut y ajouter les garnitures.
- Lorsqu'ils sont chauffés, la plupart des fruits frais produisent du jus. Si la recette contient des fruits en conserve, les égoutter et les assécher à l'aide d'un essuie-tout propre.
- Éviter d'utiliser des fromages fondus puisqu'ils ont tendance à « couler » à haute température.
- Une cuillère à thé de sucre saupoudrée sur le côté beurré des paninis les rend plus croustillants et ajoute de la saveur avec des garnitures sucrées.
- Les pains à grains entiers et les pains sucrés grilleront plus vite que les pains blancs et doivent être grillés à température plus basse.
- Après avoir retiré les paninis, abaisser la plaque supérieure afin de conserver la chaleur pendant la préparation de d'autres paninis.
- Utiliser le gril à panini comme réchaud. Déposer les sandwichs sur le gril, puis abaisser la plaque supérieure. La charnière flottante s'ajuste automatiquement à l'épaisseur des sandwichs. Appuyer fermement sur la poignée, puis tourner le verrou de la plaque de gril dans le sens horaire pour la verrouiller. Placer le bouton de réglage à température basse (LOW) ou à une valeur plus basse avant de servir.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, porter des gants isolants et utiliser un essuie-tout doux et absorbant pour essuyer les plaques de gril après chaque utilisation.

Instructions d'entretien pour l'utilisateur

Cet appareil nécessite un entretien minimal. Il renferme des pièces qui n'ont pas a être remplacées par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Contacter un technicien qualifié pour la réparation d'électroménagers si le produit doit être réparé.

Entretient et nettoyage

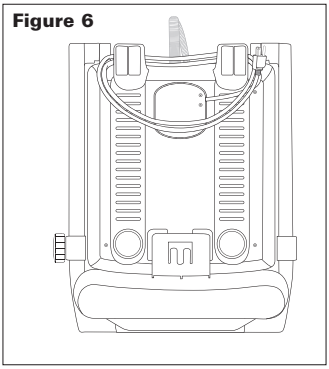
MISE EN GARDE : Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais placer le gril à panini ou le plateau à graisse dans le lave-vaisselle.
2. Les plaques de gril doivent être essuyées et, si nécessaire, préparées avant d'être chauffées.
3. Pour préparer les plaques : verser une cuillère à thé d'huile végétale sur les plaques de gril antiadhésives. Étendre à l'aide d'une serviette absorbante et essuyer l'excès d'huile. Préparer de nouveau après le nettoyage ou au besoin.
4. Pour protéger les plaques de gril antiadhésives de qualité, n'utiliser que des ustensiles de plastique, de nylon ou de bois.
5. Nettoyage intérieur : enlever les taches tenaces à l'aide d'une éponge à récurer en nylon ou d'un tampon à récurer doux, puis essuyer à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge doux. Pour des résultats optimaux, n'utiliser que des produits qui conviennent au nettoyage de surfaces de cuisson antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer ordinaires. Permettre à l'eau de lavage de s'égoutter dans le plateau à graisse.
6. Sortir le plateau à graisse de l'avant du gril à panini. Vider le plateau à graisse puis le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Essuyer.
7. Le fini extérieur doit être nettoyé à l'aide d'un nettoyant non abrasif et d'un linge doux et humide. Sécher soigneusement.
8. S'assurer de tenir la plaque supérieure ouverte durant le nettoyage pour éviter qu'elle ne se ferme accidentellement et qu'elle ne provoque de blessures.

RANGEMENT

1. S'assurer que l'appareil est débranché et entièrement refroidi.
2. Remettre le plateau à graisse propre dans l'appareil.
3. Abaisser la plaque de gril supérieure. Tourner le verrou de la plaque de gril dans le sens horaire pour la verrouiller. Rabaisser le loquet sur la plaque de gril supérieure.
   (Voir Figure 3.) Ranger le gril à panini verrouillé. De cette façon, le rangement est facile et pratique.
4. Ranger le cordon dans la partie inférieure du gril en l'enroulant autour de la base. (Voir Figure 6). Ne pas forcer le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil car il pourrait s'effilocher et se briser.

Figure 6



Recettes

Panini à la dinde fumée et aux canneberges

- 2 tranches pain italien de campagne
- 1 c. à. s. huile d'olive extra vierge
- 2 c. à. s. conserves aux canneberges
- 3 tranches poitrine de dinde fumée
- 3 tranches fromage suisse

1. **Brossez chaque tranche de pain sur un côté avec l'huile d'olive.**
2. **Étendez 1 cu. à table conserves aux canneberges sur le côté sans huile de chaque tranche de pain.**
3. **Ajoutez les tranches de dinde et de fromage sur un côté du pain. Garnissez avec l'autre tranche, côté sans huile vers le bas.**
4. **Placez le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtissez jusqu'à croustillant au goût.**

Panini au chocolat Sweet Dolci

- 1 c. à. s. beurre fondu
- 2 tranches brioche ou pain challah
- 3 c. à. s. sauce au chocolat et aux noisettes Dolci Nocciola

1. **Brossez chaque tranche de pain avec le beurre fondu.**
2. **Étendez la sauce au chocolat sur une tranche de pain, côté avec l'huile vers le bas.**
3. **Garnissez avec la deuxième tranche. Placer le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtir jusqu'à brun doré et chaud.**

Garantie limitée de 1 an

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** (1) à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour quatre-vingt-dix jours (90) en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie. Tout remboursement au client sera à une valeur au prorata basée sur la période restante de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces niles dommages attribuables aux suivants : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage;la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure,tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-877-775-3564. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Empaquetez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS**
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños.
6. Se debe ser sumamente cuidadoso cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de niños.
7. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tire del cordón para desconectar la sandwichera del tomacorriente. En lugar eso, tome el enchufe y jale para desconectar.
9. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca intente reparar la sandwichera usted mismo. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la sandwichera se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.

10. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No utilice la sandwichera en exteriores ni para propósitos comerciales.
12. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.
13. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
14. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.
15. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
16. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otro líquido caliente.
17. Desenchufe el electrodoméstico después de su uso. El electrodoméstico permanecerá Encendido (ON) a menos que se lo desenchufe.
18. PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.
19. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en uso.
20. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.

PARA USO DOMÉSTICO UNICAMENTE GUARDE ESTAS INSTURCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de Apagado (OFF). Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

Notas sobre el enchufe

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera del acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su sandwichera

120 V, 60 Hz, 1400 W

Figura 1

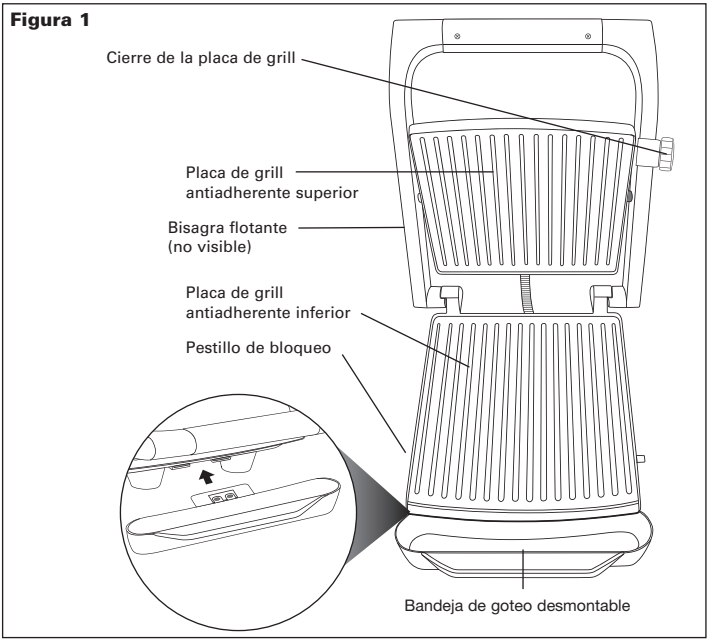
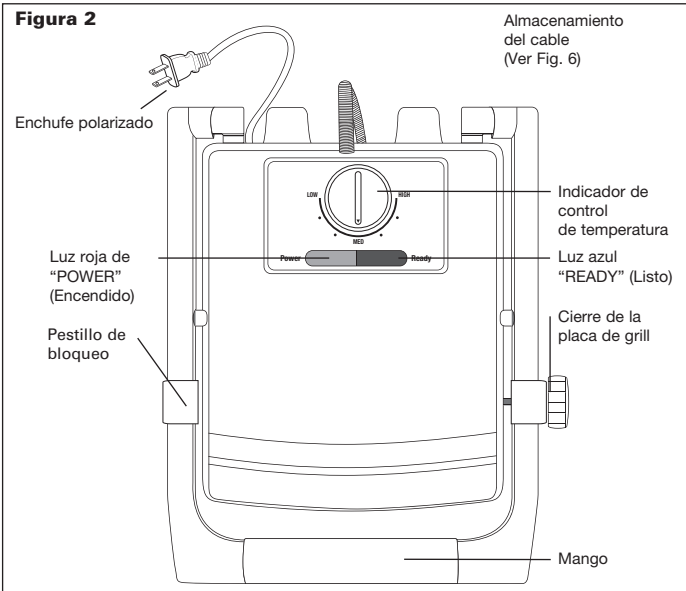

Cierre de la placa de grill
Placa de grill antiadherente superior
Bisagra flotante (no visible)
Placa de grill antiadherente inferior
Pestillo de bloqueo
Bandeja de goteo desmontable

Figura 2


Almacenamiento del cable (Ver Fig. 6)
Enchufe polarizado
LOW
HIGH
MED
Indicador de control de temperatura
Luz roja de "POWER" (Encendido)
Power
Ready
Luz azul "READY" (Listo)
Cierre de la placa de grill
Pestillo de bloqueo
Mango

Antes del primer uso

1. Retire con cuidado la sandwichera y todos los materiales del embalaje.
2. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia.
3. Deslice los dos dientes de la bandeja de goteo desmontable hacia la parte inferior del frente de la unidad. (Ver Figura 1). Empuje con firmeza para asegurarse de que la bandeja de goteo esté bien colocada.
4. Despliegue el pestillo de bloqueo para liberar la placa de grill superior. (Ver Figura 3).
5. Levante la placa de grill superior.
6. Antes de utilizar la sandwichera por primera vez, limpie las placas de grill con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.
7. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre un paño de cocina absorbente. Deslice el paño sobre las placas de grill antiadherentes. Retire el exceso de aceite.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico.
¡NUNCA SUMERJA LA SANDWICHERA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!

Figura 3

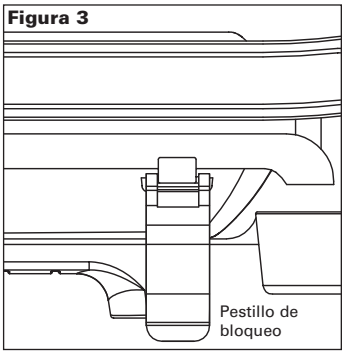
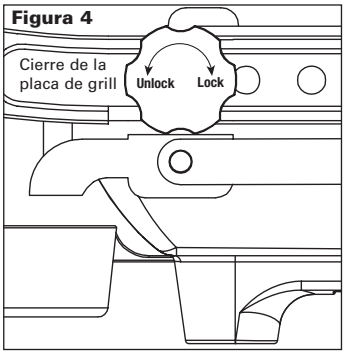


Figura 4

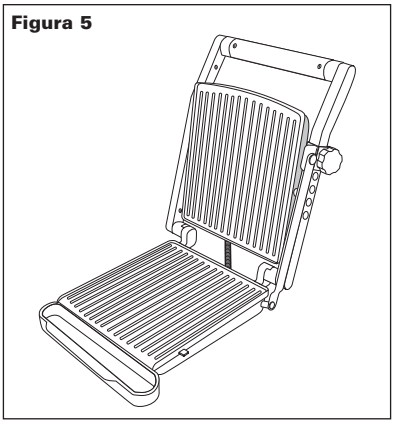


Instrucciones de funcionamiento

La sandwichera se puede utilizar en la posición abierta o cerrada. Cocine fácilmente hamburguesas, carnes deshuesadas, tajadas finas de carne, pescados, frutas y verduras. Las placas de grill antiadherentes y la bandeja de goteo son muy fáciles de limpiar.

Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)

Figura 5



NOTA: Cuando la sandwichera se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de uno o dos usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico.

1. Asegúrese de que el cable esté completamente desenvuelto y de que no toque ninguna de las piezas exteriores de la unidad. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V. La luz roja de POWER (Encendido) se prenderá y permanecerá encendida durante el funcionamiento.
2. Lleve el indicador de control de temperatura al ajuste HIGH (Alto) para precalentar la sandwichera. Coloque la unidad en la posición cerrada para precalentarla.
3. Mientras se precalienta, prepare los alimentos que desea cocinar. Después de aproximadamente 2 minutos, se prenderá la luz azul READY (Listo) para indicar que la unidad está precalentada y lista para ser utilizada.
4. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango para mantener abierta la placa de grill superior mientras coloca o retira los alimentos de la superficie de cocción, a fin de evitar lesiones y que se cierre accidentalmente.

5. Con una manopla o un agarrador, coloque los alimentos en el centro de la placa de grill inferior.
6. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario; continúe cocinando en el grill abierto hasta que los alimentos estén cocidos.

Para utilizar como grill de prensado (posición cerrada)

NOTA: Si cocina más de un trozo de alimento, prepárelos de modo que el grosor de los alimentos sea uniforme. Esto permitirá que los alimentos se cocinen de forma rápida y uniforme y que queden dorados de ambos lados.

1. Siga los pasos 1 a 5 de la sección de las Instrucciones de funcionamiento titulada: "Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)", descrita anteriormente.
2. Con una manopla o un agarrador, deslice el brazo y baje suavemente la placa de grill superior. La bisagra flotante se ajustará automáticamente al grosor de los alimentos.
3. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los alimentos cocidos. Presione el mango firmemente; luego, gire la traba de la placa de grill hacia la derecha para cerrar. (fig. 4)
4. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario. Durante la cocción al grill, se encenderá y apagará la luz azul READY (Listo). Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada.

   NOTA: Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que las grasas salgan de los alimentos y caigan en la bandeja de goteo.
5. Para destrabar, gire la traba de la placa de grill hacia la izquierda. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los alimentos cocidos. Pruebe los alimentos para saber si están cocidos. Cocine al grill los alimentos hasta que estén cocidos a su gusto.

   ADVERTENCIA: Nunca utilice un objeto filoso o de metal ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de grill.

   PRECAUCIÓN: No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

Preparación de los panini: cómo armar los sándwiches

Para preparar deliciosos sándwiches prensados, siga estos sencillos pasos. Se acostumbra preparar los panini con una hogaza de pan grande. No obstante, los panini hechos con rebanadas de pan o pancitos comprados en la tienda pueden ser deliciosos y simples de preparar. Experimente con una variedad de panes, tortillas, panes planos e incluso pan árabe. Para los cocineros que se preocupan por la salud, la capa antiadherente de las placas de grill garantiza un tostado crujiente y delicioso sin necesidad de utilizar aceite ni manteca. Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que las grasas salgan de los alimentos y caigan en la bandeja de goteo.

1. Arme los panini. Pinte o frote ambos lados de la parte exterior del sándwich
   con aceite de oliva, manteca o margarina (opcional). Cuando se enciende la luz azul READY (Listo), la sandwichera está lista para ser utilizada.
2. Siga los pasos 1 a 5 de la sección de las Instrucciones de funcionamiento titulada: "Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)", descrita anteriormente.
3. Para asegurarse de que los panini se cocinen perfectamente, todos los sándwiches que se colocan en la sandwichera al mismo tiempo deben tener el mismo grosor. Controle que la placa de grill superior cubra uniformemente la parte superior del pan. Asegúrese de que los sándwiches estén ubicados en el centro de la placa de grill.
   Si lo desea, presione el mango hacia abajo varias veces durante la cocción.
4. Con una manopla o un agarrador, deslice el brazo y baje suavemente la placa de grill superior. La bisagra flotante se ajustará automáticamente al grosor de los sándwiches. Presione el mango firmemente; luego, gire la traba de la placa de grill hacia la derecha para cerrar.
5. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario. Durante la cocción al grill, se encenderá y apagará la luz azul READY (Listo). Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada.

   NOTA: Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que el queso y las grasas salgan de los panini y caigan en la bandeja de goteo.
6. Para destrabar, gire la traba de la placa de grill hacia la izquierda. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Continúe cocinando al grill hasta que el pan esté tostado y los alimentos estén cocidos a su gusto.
7. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los sándwiches panini cocidos al grill.

   ADVERTENCIA: Nunca utilice un objeto filoso o de metal ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de grill.

   PRECAUCIÓN: No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
8. Deje enfriar los panini unos minutos antes de cortarlos.

Consejos para obtener mejores resultados con los panini

- Lleve el indicador de control de temperatura a HIGH (Alto) para precalentar la sandwichera antes de cada uso.
- Tenga todos los ingredientes a mano antes de preparar los panini.
- Se puede utilizar una amplia variedad de panes, tales como panes integrales, de centeno, de frutas, tortillas, panes planos e incluso pan árabe.
- Gracias a las placas de grill antiadherentes de la sandwichera, no es necesario untar la parte exterior del pan con manteca o aceite. No obstante, se recomienda untar una pequeña cantidad de manteca o aceite de oliva para que el pan se dore de forma pareja.
- **NOTA:** La sandwichera está cubierta con una superficie antiadherente. No utilice aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden producir una acumulación sobre las placas de grill. En su lugar, utilice aceite de oliva.
- **ADVERTENCIA:** No utilice pastas para untar sin grasa. Pueden quemarse y dañar las placas de grill antiadherentes.
- Cuando utilice rellenos blandos o líquidos, use rebanadas de pan más gruesas. Intente retirar el interior de los pancitos blandos para crear una cavidad en la cual se puede agregar el relleno.
- La mayoría de las frutas frescas sueltan jugo al calentarlas. Si la receta incluye fruta en lata, cuele y seque la fruta con una servilleta de papel limpia.
- Evite utilizar quesos procesados, ya que tienden a derretirse a altas temperaturas.
- Una cucharadita de azúcar espolvoreada sobre el lado untado con manteca hace que los panini sean más crujientes y sabrosos cuando se utilizan rellenos dulces.
- Los panes integrales y dulces se cocinan al grill más rápido que los panes blancos y deben cocinarse a temperaturas más bajas.
- Después de retirar los panini cocidos, cierre la placa de grill superior para conservar el calor mientras arma más sándwiches.
- Use la sandwichera para mantener el alimento caliente. Coloque los sándwiches tostados en la sandwichera y baje la placa de grill superior. La bisagra deslizable se ajustará automáticamente al espesor de los sándwiches. Presione el mango firmemente; luego, gire la traba de la placa de grill hacia la derecha para cerrar. Gire el dial de control de temperatura hasta LOW (Bajo) o una posición más baja mientras sirve.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, usando manoplas, limpie las placas de grill con una servilleta de papel suave y absorbente después de cada uso.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Cuidado y limpieza

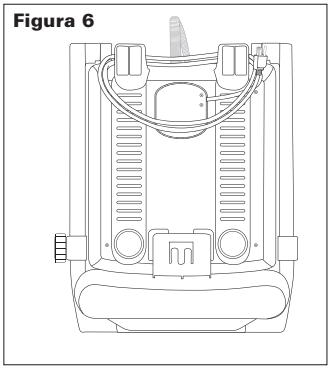
PRECAUCIÓN: Desenchufe la sandwichera del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. Nunca coloque
   la sandwichera ni la bandeja de goteo en el lavavajillas.
2. Las placas de grill se deben limpiar y, si es necesario, preparar antes de calentar.
3. Para preparar las placas: vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas de grill antiadherentes. Extiéndalo con un paño de cocina absorbente y retire el exceso de aceite. Repita el procedimiento después de la limpieza o según sea necesario.
4. Para proteger las placas de grill antiadherentes de primera calidad, utilice sólo utensilios de plástico, nailon o madera.
5. Limpieza del interior: quite las manchas rebeldes con una esponja o malla de plástico y luego limpie con una servilleta de papel o un paño suave. Para obtener mejores resultados, utilice sólo productos en cuyas instrucciones se indique que son aptos para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas. Deje que los residuos líquidos caigan en la bandeja de goteo.
6. Retire la bandeja de goteo desde el frente de la sandwichera. Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con agua tibia y jabón. Séquela.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.
8. Asegúrese de mantener abierta la placa de grill superior durante la limpieza, a fin de evitar lesiones o que se cierre accidentalmente.

Almacenamiento

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente enfriada.
2. Coloque la bandeja de goteo limpia en la unidad.
3. Baje la placa de grill superior. Para trabar, gire la traba de la placa de grill hacia la derecha. Pliegue el pestillo de bloqueo sobre la placa de grill superior (vea la figura 3). Almacene la sandwichera cerrada para lograr un almacenamiento prolijo y compacto.
4. Envuelva el cable alrededor de la base para almacenarlo en la parte inferior de la sandwichera. (Ver Figura 6). No presione el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.

Figura 6



Recetas

Panini de pavo ahumado y arándano

- 2 rebanadas de pan molde campestre italiano
- 1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de conservas de arándano
- 3 rebanadas de pechuga de pavo ahumado
- 3 rebanadas de queso suizo

1. **Pinte cada rebanada de pan en un lado con aceite de oliva. Unte 1 cucharadas conserva de arándano en el lado no aceitado de cada rebanada.**
2. **Coloque por capas en un lado del pan la pechuga de pavoy el queso.**
3. **Cubra con la otra rebanada rebanada, el nado no aceitado hacia abajo.**
4. **Coloque el sandwich panini sobre la parrilla pre-calentada y tueste hasta que quede dorado y caliente.**

Panini au chocolat Sweet Dolci

- 1 c. à. s. beurre fondu
- 2 tranches brioche ou pain challah
- 3 c. à. s. sauce au chocolat et aux noisettes Dolci Nocciola

1. **Brossez chaque tranche de pain avec le beurre fondu.**
2. **Étendez la sauce au chocolat sur une tranche de pain, côté avec l'huile vers le bas.**
3. **Garnissez avec la deuxième tranche. Placer le sandwich panini sur le grill préchauffé et rôtir jusqu'à brun doré et chaud.**

Garantía limitada de un año

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso,o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía.Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteraciónpor personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios,como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimientode ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al clienteen el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

bellahousewares.com

BellaLife

BellaLife

BellaLifestyle

BellaLifestyle

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, question ou commentaires
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2013 Sensio.
BELLA® is a registered trademark of Sensio Inc.,
BELLA® est un marque déposée de Sensio Inc.,
BELLA® es una marca registrada de Sensio, Inc.,
Montréal, Canada H3B 3X9